Año de 1840. Viernes 26 de Junio. Núm. 51.



ARTÍCULO DE OFICIO.

Número 447. AMORTIZACION.

Por providencia del Sr. Intendente de 9 del actual se publica por cuarenta dias que finalizan en 20 de Julio prócsimo, para conocimiento y concurrencia de aquellos á quienes interese la venta en pública subasta de las rentas forales que á continuacion se espresan, pertenecientes al convento de monjas de Santa Clara de Allaríz; cuyo remate tendrá efecto el dia referido de once á doce de su mañana en las Casas Consistoriales de esta capital, ante el Sr. Juez de primera instancia; con mi asistencia y del Procurador Síndico general y por el testimonio del Escribano D. José Vega.

Foral de Francisco Rua sito en Noceda.

Diez y seis tegas de centeno que se perciben por dicho foral de que es cabezalero el mismo Rua, al precio de 4 rs. y 17 mrs. cada una, señalado al partido de Allaríz, importa 72 rs., y su capital al 66²/₃ al millar 4,800 rs.

Foral de Penedas en Guntimil.

Treinta y cinco tegas de id. que igualmente se perciben por dicho foral de que es cabezalero D. Pedro Lopez, á idem 157 rs. y 17 mrs., y su capital á id. 10,499 rs. y 33 mrs.

Foral de D. Pedro Lopez.

Veinte y dos tegas y media de id. que se perciben por el presente foral de que es cabezalero el referido D. Pedro, á id. 101 rs. y 9 mrs., y su capital 6,750 rs. y 32 mrs.

Foral de Antonio Losada en Lamas de Ginzo.

Cinco tegas de id. que paga el mismo, á id. 22 rs. y 17 mrs., y su capital 1,500 rs.

Foral de Manuel Rodriguez en Barranzas.

Cinco ferrados de id. que se cobran por dicho foral de que es cabezalero el mismo Rodriguez, á id. 22 rs. y 17 mrs., y su capital 1,500 rs.

Foral de Barrelas.

Diez ferrados de id. de que es cabezalero Francisco Trabieso ó Joaquin Joya, á id. 45 rs., y su capital 3,000 rs.

Foral de Manuel Fernandez Baya.

Cinco ferrados de id. de que es cabezalero el mismo Fernandez, á id. 22 rs. y 17 mrs., y su capital 1,500 rs.

Foral de Ana Mendez ó Fuentes en Morgade.

Cinco ferrado de id. de que es cabezalera la propia Ana, á id. 22 rs. y 17 mrs., y su capital 1,500 rs.

Foral de Bartolomé Franco.

Diez ferrados de id. de que es cabezalero Manuel García, á id. 45 rs., y su capital 3,000 rs.

Foral de Benito Gil en Beado.

Cinco ferrados de id. de que es cabezalero el mismo Gil, á id. 22 rs. y 17 mrs., y su capital 1,500 rs.

Foral de D. José Ramos en id.

Diez ferrados de id. de que es cabezalero el mismo Ramos, á id. 45 rs., y su capital 3,000 rs.

Foral de Martin Puga en id.

Cinco ferrados de id. de que es cabezalero el mismo, á id. 22 rs. y 17 mrs., y su capital 1,500 rs.

Foral de Alejandro Pizarro en Solveira.

Diez ferrados de id. de que es cabezalero el mismo, á id. 45 rs., y su capital 3,000 rs.

Foral de Roque Lozano en id.

Diez ferrados de id. de que es cabezalero el mismo, á id. 45 rs., y su capital 3,000 rs.

Foral de Tomás Dominguez en Padroso.

Siete ferrados y medio de id. que se cobran por este foro de que es cabezalero el mismo, á id. 33 rs. y 26 mrs., y su capital 2,250 rs. y 32 mrs.

Orense 10 de Junio de 1840. = P. S. D. C. P.: *Ulpiano de Navas.*

Número 448. IDEM.

Por providencia del Señor Intendente de 11 del actual se publica por 40 dias que finalizan en 27 de Julio prócsimo, para conocimiento y concurrencia de aquellos á quienes interese la venta en pública subasta de las rentas forales que á continuacion se espresan, pertenecientes al Priorato de Rozamonde del suprimido Monasterio de San Martin de Santiago; cuyo remate tendrá efecto el dia referido de once á doce de su mañana en las Casas Consistoriales de esta capital, ante el Sr. Juez de primera instancia, con mi asistencia y del Procurador Síndico general, y por el testimonio del escribano D. José Vega.

Foral de Villar en la felegresia de Orban.

Doce ferrados y medio de centeno que se cobran por dicho foral de que es cabezalera Rosa Salgado, al precio de 4 rs. y 9 mrs., señalado al partido de esta capital, 91 rs. y 24 mrs., y su capital al 66²/₃ al millar 6,113 rs. y 24 mrs.

Foral de Caride Vello en San Martin de Gueral.

Veinte ferrados de id. que se perciben por este foral de que es cabezalero Bernardo Montes, á id. 85 rs. y 10 mrs., y su capital á id. 5,686 rs. y 8 mrs.

Foral de Casal da Vila en id.

Veinte y cinco ferrados de id. que se perciben por este

foral de que es cabezalero Francisco Pereira, á id. 106 rs., y su capital 7,107 rs. y 28 mrs.

Orense 17 de Junio de 1840. = P. S. D. C. P.: *Ulpiano de Navas.*

Número 449. IDEM.

Por providencia del Sr. Intendente de 11 del actual se publica por cuarenta dias que finalizan en 27 de Julio prócsimo, para conocimiento y concurrencia de aquellos á quienes interese la venta en pública subasta de las rentas forales que á continuacion se espresan, pertenecientes á la Casa matriz de Celanova; cuyo remate tendrá efecto el dia referido de once á doce de su mañana en las Casas Consistoriales de esta capital, ante el Sr. Júez de primera instancia, con mi asistencia y del Procurador Síndico general, y por el testimonio del Escribano D. José Vega.

Foral nombrado de Estremadoiro en Guntin.

Doce ferrados y medio de centeno que se perciben por dicho foral, de que es cabezalero Antonio Rodriguez, al precio de 4 rs. y 21 mrs. señalado al partido de Celanova, donde radican los bienes 57 rs. y 25 mrs. — Una gallina y por ella 2 rs. — Un real y diez y siete mrs. de derechuras. = Suma la renta de este foral 61 rs. y ocho mrs., y su capital á idem 4,082 rs. y 10 mrs.

Foral nombrado de Hermida sito en Guntin

Veinte y cinco ferrados de centeno que se perciben por este foral, de que es cabezalero Pablo Gonzalez, á id. id. 115 rs. y 15 mrs., y su capital á id. 7,696 rs. y 2 mrs.

Foral nombrado de Muniz sito en id.

Veinte ferrados de id. que se perciben por dicho foral, de que es cabezalero Manuel Gonzalez, al mismo precio 92 rs. y 12 mrs. — Seis reales por un tocino. — Dos reales por una gallina. — Un real y diez y siete mrs. de derechuras. = Suma la renta de este foral 101 rs. y 29 mrs., y su capital á id. 6,790 rs. y 4 mrs.

Orense 17 de Junio de 1840. = P. S. D. C. P.: *Ulpiano de Navas.*

AGRICULTURA.

Concluye el Capítulo diez y siete sobre la conservacion de granos, frutas y otras semillas, suspenso en el penúltimo Boletin.

220. Todas las veces que á lo sucesivo se advierta alguna pequeña mutacion ó novedad en las frutas ó semillas, se repetirán las mismas operaciones, para lo que se reconocerán á cada paso, observando escrupulosamente si sale ó despiden de sí algun olor fastidioso ó algo diferente del que naturalmente deben tener, ó si reina en ellas alguna humedad ó calor.

Para la buena maduracion no se mezclen unas con otras frutas de castas diversas.

221. Parece que las semillas se mejoran en estos actos que penden únicamente de los cuidados del hombre, y de consiguiente que las plantas orijinadas de aquellas serán mejores y mas perfectas.

222. Asi como con estas discretas dilijencias aventajan las semillas, tambien llegan á desmerecer poco á poco, si tratamos de guardarlas años enteros ó mas allá de lo justo. La putrefaccion y los insectos son por lo jeneral consecuencias de nuestra fatal neglijencia.

CAPÍTULO DIEZ Y OCHO.

Del vino.

223. Sin una buena bodega es cosa muy eventual la buena elaboracion y conservacion de los vinos. Constrúyase la bodega en un sitio ó paraje bien apartado de casa, donde no remanezca humedad, ni se sientan ruidos de carruages, golpes de canteros, pisoteos, ni otro cualquier movimiento.

224. Las puertas y las ventanas deben mirar al Norte, y por la parte del Mediodia solo habrá unas pequeñas bufarras ó respiraderos para que sin comunicar luz alguna, circule el aire atmosférico, se renueve y facilite en toda la bodega la ventilacion competente, conservando siempre en ella una frescura constante, pero sin la menor humedad.

225. Las inmundicias de cualquier clase, las maderas verdes, las legumbres, granos, frutas, semillas, toda cosa que escite algun olor bueno ó malo, y finalmente toda materia sujeta á fermentacion, deben ser alejadas de la bodega: el rayo mas ténue de sol la perjudica.

226. Las cubas, toneles, tinajas y mas vasijas ecsijen asimismo una escrupulosa limpieza. Cuando son de madera nueva se les echa interiormente agua salada hirviendo, ajitándola bien para que rejistre todo: esto se repite vaciándola y renovándola dos ó tres veces: en seguida se les introduce algun mosto ó vino tambien herviente, se vacian y luego se lavan con agua fresca muy limpia hasta que pierdan todo el calor contraido. Con esto quedan en la debida disposicion para recibir el vino, el mosto ó la uva.

227. El mejor vino sale de la mejor uva madura, ventilada, soleada y libre de todo podre. Ademas de estas circunstancias las de los terrenos y esposicion de la vid, y de otras varias que se deducen de lo que llevamos dicho y mas que adelante referirémos, debe al presente fijar nuestra atencion la fermentacion vinosa sin la cual es imposible conservar ni obtener vinos buenos.

228. El agua hirviendo en una olla puesta á la lumbre nos representa una fermentacion efectiva, pero la llamarémos artificial porque difiere de la naturalidad con que debe ser verificada la fermentacion del vino. Esto no obstante, echarémos mano por un momento de la química de cocina para comparar algunos hechos que parecen estar acordes con el manejo del vino.

229. Aquella nos enseña que si al cocer la olla ó el puchero es muy tumultüoso el hervor, no resulta un caldo tan sustancioso como cuando cuece á fuego lento.

Tambien es menos sustancioso si por alguna causa se interrumpe la cocion, encrudándose por este medio lo que contiene la olla.

Tambien lo es y aun de un gusto muy desabrido, si en la olla se mezclan carnes muy recias y otras muy tiernas, porque cuando estas estén cocidas las otras todavía permanecen muy duras: las tiernas se deshacen, enturbian el líquido y lo constituyen mal sano, ó á lo menos desagradable.

El buen cocinero nunca receba la olla con agua fria, sino con otra que tenga igual grado de calor.

Tampoco anda revolviendo á cada paso con el cucharon ó cuchara. El mejor puchero, los mejores guisados y los mejores potajes, son los que despues de bien incorporados con todos los ingredientes y puestos á fuego manso, no se revuelven ni se les toca con cosa alguna.

Mientras cuece la olla no debe estar descubierta, ni tampoco muy tapada, y solo se tapa bien cuando se saca de la lumbre y cesa todo el hervor.

230. Deducimos de lo dicho que la fermentacion del vino no debe ser tumultuosa, porque la escesiva fuerza del vapor, gas ó tufo no da lugar al húmedo que contiene á caer ó precipitarse de nuevo sobre la masa total del líquido que fermente, en cuyo caso se estrecha mas el agujero del tonel ó la cuba para impedir algun tanto la comunicacion con el aire, que es el principal ajente de dicha fermentacion.

231. Que no sea interrumpida la fermentacion del vino, para lo que conviene pisarlo y prensarlo al momento y conducirlo á la cuba con todos sus escobajos y orujos bien revueltos é incorporados por una vez con el mosto.

232. Que no se mezclen uvas de castas diversas, uvas maduras con uvas verdes, uvas tempranas con uvas tardias, porque cuando el mosto de las unas quiere escitar el hervor se opone á ello el retraso natural de las otras, de cuya oposicion y lucha se sigue un deterioro muy grande en la calidad de los vinos, haciéndose túrbios y desabridos al paladar.

233. Y que mientras esté hirviendo el mosto no se le toque ni se revuelva con el pretesto de hundir ó incorporarle el escobajo ó la casca que sobrenada: ni se le mezcle otro alguno aunque sea de la misma calidad.

234. Concluido el período de la fermentacion sensible, se muda á otra cuba ó tonel todo el líquido puro, separándole de las heces, escobajos, granos y casca. Emprende luego otra fermentacion casi insensible, la que ecsijiendo muy pequeño respiradero puede efectuarse muy bien con el tapon cerrado, pero sin ajustarlo del todo.

Asi que termine esta segunda fermentacion debe rellenarse ó recebarse el vino con otro igual tapando perfectamente el tonel. De esta manera permanece todo el invierno hasta el tiempo de la trasiega, pero destapándole momentáneamente de vez en cuando para observar atentamente con el oido y con el olfato si se nota alguna pequeña alteracion en el vino.

235. El despalillar la uva, el desgranarla, el pisarla y esprimirla poniendo á hervir el mosto sin la casca y escobajos, es bueno hara obtener vinos lijeros y tempranos; pero los vinos tintos y los que hayan de conservarse y guardarse mas largo tiempo, requieren ser fermentados con todo su escobajo, granos y casca: con esto adquieren tambien mas cuerpo, mas aguante y mucha mas fortaleza.

236. No es diligencia acertada el calentar las cubas ni la bodega para promover ó escitar la fermentacion de los vinos. Tengo observado muy bien que cuando corren vientos frios del Norte hierve mejor el vino que con los calientes del Mediodia: con estos últimos vientos á veces suspende casi del todo su fermentacion sensible, y sobreviniendo los otros la renueva con vigor. El Nordest (49) es el mas propio para todas sus elaboraciones y para correrlos ó trasegarlos. Tambien es el mas sano que esperimentamos en estos paises: lo que quizá proviene de pasar por otros paises ó rejiones donde está en buen pie el cultivo de las tierras.

237. El arropar los vinos es lo mismo que pretender una artificial fermentacion, donde no conviene ni puede haber otra tan buena como la mas natural.

El azufrar los vinos ó toneles: el echarles perfumes, confecciones, especias y otros ingredientes y olores, son cosas tan ridículas como despreciables para los buenos inteligentes. La mejoría y bondad de los vinos no se consiguen por esos medios insalubres. No hay que confundir la fortaleza con la aspereza, ni la artificiosa dulzura ó suavidad del momento con las verdaderas propiedades que debe tener el vino para su conservacion y buen gusto.

CAPÍTULO DIEZ Y NUEVE.

Trasiega.

238. Tres son las épocas principales para la trasiega del vino: la primera, cuando brota la vid: la segunda, cuando florece, y la tercera, cuando empieza á repintar ó á madurar la uva. Asi pues, llegado que sea el 15 de Marzo, á los primeros dias que corra viento Nordest se trasegarán los vinos. Si en todo Marzo no viniese dicho viento, se aguardará hasta Abril. Desde mediados de Junio se estará igualmente á la mira de cuando viene el Nordest para la segunda trasiega. Y desde mediados de Agosto adelante para practicar la tercera.

239. Si las tres trasiegas fueron de vinos bien acondicionados y dadas en dias despejados, claros y frescos reinando el viento Nordest, al cabo del año pueden embotellarse. Estas son las recetas mas convenientes para que los vinos descubran el mejor rancio ó torrado.

240. No me parece oportuno trasegar los vinos por medio de tubos ó mangas de cuero para impedir la total comunicacion con el aire. Esta comunicacion, como no sea escesivamente dilatada, es muy conveniente al vino: contribuye á depurarlo, y le presta un cierto grado de vitalidad y enerjia bien fácil de percibir pasados algunos dias de la trasiega. Mucho se diferencia un vaso de vino sacado del tonel corriendo viento Nordest, de otro vaso del mismo vino sacado con vientos de Mediodia: aquel presenta mejor color, mejor sabor, y una actividad superiores al segundo.

241. Antes de dar principio á la trasiega es preciso franquear enteramente la puerta y las ventanas de la bodega, barrer y limpiar perfectamente todo el suelo y las paredes, y dejar reposar el polvo á lo menos por espacio de dos horas.

242. Cuando truena y relampaguea se ponen igualmente francas las puertas y las ventanas de la bodega: se destapan ó aflojan los tapones de los toneles, y se sacan de cada uno algunos vasos ó cortadillos de vino, volviendo á echarlo por arriba dentro de los mismos toneles ó cubas, continuando casi sin interrupcion mientras se sientan los truenos ó los relámpagos. Luego que se desvanezcan unos y otros se ajustan bien los tapones, observando primero si se percibe algun olor áspero ó avinagrado, ó si algun movimiento, ebullicion ó ruido, porque en tales circunstancias es necesario trasegarlo ó correrlo inmediatamente, ó á mas tardar dentro de dos ó tres dias.

243. El destemple de la atmósfera, ó mas bien, el tránsito repentino de los frios al calor hace sufrir al vino muy graves alteraciones: si estas le revolvieron mezclándole con las heces, es menester, ademas de la trasiega, clarificarlo con la goma, claras de huebos, cola de pescado, arroz y leche, ó con cualquiera otra sustancia capaz de envolver y precipitar los principios que le turban; advirtiendo que para darle el clareo no ha de reinar en el vino ninguna fermentacion, pues de lo contrario se turba cada vez mas.

Las personas muy enfermizas ó contajiadas, y las mujeres en su indisposicion periódica no entren en la bodega á sacar vino, ni cuado esté fermentando, ni al tiempo de la trasiega.

244. Hay algunos que tapan de todo el tonel antes que termine la fermentacion vinosa, persuadidos á que de esta manera conserva mas fuerza el vino. Es cierto que conserva alguna mas aspereza, y tambien lo es, de que aquel vino conserva constantemente un mal viso, una nube ó falta de trasparencia muy displicieute á la vista.

245. El vino que padece este defecto no hay que clarificarlo, hasta que despues de trasegado se observe si tiende á clarificarse de por sí mismo, porque con el aire que recibe en la trasiega suele renovarse una debilísima fermentacion que tal vez le purifica y mejora.

Los toneles y demas vasijas vinarias, aunque no hayan de llevar vino, deben lavarse y enjugarse perfectamente en todas las épocas de la trasiega, y con el mismo viento Nordest.

CAPÍTULO VEINTE.

Terreno inculto.

246. Siendo húmedo ó pantanoso el terreno que se intenta reducir á cultivo, es preciso desaguarlo primeramente, formando zanjas profundas que hasta cierta altura se llenarán de guijarros ó de piedras, las que se cubrirán con una gruesa capa de tierra, para que al tiempo de las labores no llegue á tropezar el arado: no habiendo piedras, se dejarán las zanjas bien descubiertas. De todas maneras, la humedad que nace en lo interior del terreno es funestísima á toda sueste de producciones, y es menester desterrarla por cuantos medios dicte la buena pericia y el arte de nivelar.

247. Bien desaguado el terreno, comienzan las primeras labores por levantar los céspedes ó terrones con arados, y rodillos á propósito para deshacerlos, pisarlos y triturarlos hasta que pierdan del todo su enlace ó trabazon. Las segundas labores consisten en dar al terreno dos rejas de arado cruzadas y algo someras. Y las terceras en darle otras dos rejas tambien cruzadas, pero con toda aquella profundidad que siempre debe conservar el terreno en las rejas sucesivas.

248. Estas tres labores se pueden hacer en dias consecutivos sin ningun intermedio, pero concluidas es necesario dejar la tierra en surcos por unos 15 ó 20 dias á la esposicion del sol y de los vientos, á fin de que por su influencia se disipe aquella calidad de salobreguez é infeccion procedida del estanque de las aguas, ó de la permanencia contínua de la mucha humedad en el terreno.

249. Al cabo de este tiempo se vuelve á arar nuevamente, y por lo regular ya se puede cubrir la tierra con simiente de nabos, remolachas, maiz, avenas y otras yerbas ó plantas leguminosas, ó forrajes para el ganado (74).

250. Los terrones se podrian haber quemado en hormigueros; pero el convertir en cenizas las yerbas, las raices ó los tallos de las plantas cuando la tierra tiene bastante robustéz para dijerirlas á tiempo, no es discreta economía: solo es preciso en los matorrales que están cubiertos de plantas y raices muy duras y correosas, porque tardan mucho tiempo en reducirse á mantillo. Asi es como se rompen los montes y se hacen las estivadas ó rozas que producen algunas buenas cosechas de cierta clase de trigos. No conviene que las cenizas se humedezcan antes de esparcirlas é incorporarlas en el terreno, á lo que debe seguirse inmediatamente la sementera.

251. Cuando estas tierras son muy sueltas y lijeras y no las hayan suficientemente apelmazado las lluvias, es indispensable despues de bien nacido y enraizado el trigo, echar las obejas por sobre todo el terreno, no con el fin de que despunten el trigo (206), (porque llevamos sentado que las plantas no se pierden por el vicio) sino con el objeto de que con sus pies apisonen ó maciceen algo la tierra para que no se levante y pueda tener seguras las raices para resistir los esfuerzos de las cañas al sobrevenir los vientos. Asi se suelen lograr algunas cosechas en terrenos lijeros de los mas ínfimos.

252. Antes de sembrar ó plantar árboles en los nuevos terrenos se dejarán pasar algunos años hasta que la tierra se perfeccione en cuanto sea susceptible con el cultivo y alternativas de otras plantas anuales. Despues se elijirán los sitios mas oportunos para sus siembras (74), que siempre serán incomparablemente mas ventajosas que ningun género de plantaciones.

253. De semilla no tardan los árboles en crecer y fructificar tanto como por lo comun se supone. Siémbrense y cúidense ó cultívense como es debido, y no se les toque ni martirice con la cuchilla cruel: espuestos á todo viento, notaremos en los mas como siguen en sus medros la ley constante de una progresion geométrica. Ni el olivo de simiente puede tardar muchos años en dar buenas aceitunas. Me consta por propia esperiencia que la vid de semilla á los cuatro años empieza por fructificar hermosamente. Pero esto se verificó con los granos de la uva blanca y comun de este pais, lo que no podria conseguirse con los de otra casta procedente de pais forastero cuya tierra fuese mucho mas fértil ó deliciosa.

(Se continuará.)

LISTA ELECTORAL.

Continua el distrito de la Puebla de Tribes.

José Perez, Domingo Lopez, Manuel Losada, Pedro Enriquez, Pablo Sotelo, Domingo Sotelo, Francisco Gonzalez, Pablo Sotelo, Juan Enriquez, Domingo Enriquez, Francisco Perez, Baltasar Gonzalez, Esteban Perez, Domingo Rodriguez, Francisco Perez, Benito Diaz, Francisco Perez, José Rodriguez, Domingo Rodriguez, Francisco Gonzalez, Gregorio Alvarez, Jacinto Perez, Juan Rodriguez, José Gonzalez, Benito Gonzalez, Manuel Fernandez, José Gonzalez, Antonio Gonzalez, Domingo Gonzalez, Manuel Rodriguez, Bartolomé Gabriel, Francisco Perez, Francisco Alvarez, Pedro Vazquez, Manuel Vazquez, Pedro Dominguez, Antonio Dominguez, Manuel Gonzalez, Juan Rodriguez, José Martinez, Domingo Constanza, Manuel Gonzalez, Manuel Vazquez, Francisco Fernandez, Domingo Alonso, Domingo Perez, José Rodriguez, Manuel Rodriguez, Javier Gonzalez, Melchor Rodriguez, Matias Rodriguez, Silvestre Gonzalez, Saturnino Alvarez, Manuel Losada, José Perez, Mauricio Rodriguez, Manuel Alvarez, Manuel Vazquez, José Conde, Pedro Alvarez, José Alvarez, Domingo Alvarez, Antonio Gonzalez, Francisco Gomez, Juan Fernandez, Juan Alvarez, José Gonzalez, Manuel Vazquez, José Vazquez, Antonio Rodriguez, Antonio Fernandez, Juan Dominguez, D. José Losada, Francisco Dominguez, D. Juan Losada, José Alvarez, Antonio Alvarez, Gregorio Perez, Pedro Rodriguez, José Yañez, Bernardo Gonzalez, Vicente Gonzalez, Manuel Rodriguez, D. Javier Mondelo, Bartolomé Rodriguez, Domingo Perez, Juan Perez do Campo, Isidro Perez, José Silveira, Manuel Perez, José Fernandez, José Rodriguez, José Gonzalez, Francisco García, Francisco Rodriguez, Manuel Rodriguez, José Alonso, Manuel Vazquez, José Juan Gonzalez, D. Francisco Rodriguez, D. Joaquin Rodriguez, D. Benito Gayoso, Francisco Blanco, Juan Rodriguez, José Fernandez, Vicente Fernandez, Antonio Fernandez, Ignacio Lopez, Tomás Alvarez, Santiago Lopez, Francisco Fernandez, José Estevez, Ignacio Fernandez, Alejo Fernandez, Jesus Rojo, D. Juan Lorenzo Alvarez, Lorenzo García, Francisco Fernandez de Leon, Miguel Blanco, Antonio Blanco, Manuel Caneda, José Rodriguez Conde, Francisco Feijó, Manuel Lopez, José Suarez, Pedro Carballo, Pedro Perez, Juan Castro, Luis Rodriguez, Manuel Blanco, Domingo Blanco, Domingo Losada, Domingo Vasalo, Francisco Lopez, Pedro Fernandez, Pedro Arias, Domingo Estevez, Lorenzo Fernandez, Juan Francisco Cereijo, Santiago Gonzalez, José Lopez, Manuel Vazquez, Cárlos Rodriguez, Juan Fernandez, Cárlos Dominguez, Domingo Fernandez, Francisco García, José Rodriguez, Domingo Dominguez, Francisco Fernandez, José Dominguez, Benito Dominguez, Eugenio Vasalo, Benito Caneiro, Benito Fernandez, Manuel Gonzalez, Miguel Dominguez, Francisco Villariño, Nicolás Arias, Antonio Villariño, José Alvarez, Ventura Manso, Manuel Alvarez, Ambrosio Dieguez, Domingo Dominguez, Antonio Guerra, Domingo Alonso, Miguel Veiga, Bartolomé Alvarez, Pedro Luis, Francisco Ricoy, Francisco Arias, Pedro Perez, Justo Lopez, Pascual Alvarez, Domingo Villariño, Domingo Borrego, Pablo Alvarez, Esteban Alonso, Francisco Dominguez, Ramon García, Pedro Prieto, José Rodriguez, Francisco Luis, Antonio Rodriguez, Juan Fernandez, Tomás Villariño, José Rodriguez, Luis Dominguez, Pedro Gonzalez, Pedro Dominguez, Juan Vasalo, Francisco Fernandez, Pedro Rodriguez, Francisco Losada, José Nuñez, D. José Losada, Antonio Rodriguez de arriba, Gerónimo Vasalo, Domingo Alvarez, Antonio Dominguez, Miguel Sandoval, Antonio Vasalo, Pedro Dieguez, Francisco Prieto, D. Antonio Fernandez, Juan Vasalo Sastre, Cayetano Gonzalez, D. Ricardo Gayoso, Francisco Fernandez, D. José Caneda, Francisco Diaz, Vicente Blanco, Agustin Rodriguez, Pedro Yañez, Pedro García, José Yañez, José Ricoy, otro José Ricoy, Manuel Fernandez, Domingo Fernandez, José Dieguez, D. Domingo Dominguez, Francisco Hervella, Manuel Perez, Francisco Estevez, Francisco Vasalo, José Lameiro, Eusebio Dieguez, José Vazquez, José Rotea, Francisco Alvarez, José Ricoy, Pedro Rodriguez, Domingo Alvarez, Felix Dominguez, Antonio Cereijo, Nicolás Fernandez, José Rodriguez, Francisco García, Pedro Arias, Juan Prieto, Domingo García, Domingo Alvarez Rizo, Francisco Vasalo, Pedro Luis Dominguez, Blas Cerijo, Luis Cerijo, Miguel García, Miguel Rodriguez, Domingo Dieguez, Cayetano Alvarez, José Alvarez, Domingo Rodriguez, Antonio Rodriguez, Domingo Yañez, Pedro Alvarez, Domingo Rodriguez, Pedro Alonso, Antonio Manso, Manuel Alvarez, Fernando Nuñez, Sebastian Alvarez, Domingo Martinez, Sebastian Dominguez, Antonio Alvarez, José Nuñez, Francisco Guerra, Francisco Dominguez, Francisco Prieto, Sebastian Rodriguez, Pedro Nuñez, Luis Estevez, Domingo Luis, Cárlos Martinez, Domingo Perez, Francisco Nuñez, José Prieto, Francisco Alvarez, Miguel Alvarez, Francisco Perez, Domingo Alvarez, Jacobo Lois, Domingo Canelas, Manuel Rodriguez, Pedro Nuñez, Juan Prieto, Ramon Yañez, Juan Manuel Dominguez, Cayetano Nuñez, Pedro Prieto, Ciriaco Rodriguez, Domingo Perez, Domingo Fernandez, Antonio Nuñez, Pedro Rodriguez, Francisco Perez, D. Joaquin Vazquez, Antonio Hervella de abajo, José Rodriguez, Pascual Fernandez, José Fernandez, Domingo Dieguez, D. Bernardo Robleda, Juan Hervella, D. Genadio Rodriguez, Manuel Rodriguez, Antonio Caneda.

(Se continuará.)

Oficina de *D. JUAN MARÍA DE PAZOS.*